

Mini worstenbroodjes

Wat heb je nodig

1 pak witte broodmix
275 ml lauw water
25 gram boter
4 blikjes cocktailworstjes
1 ei

Mixer met deeghaken



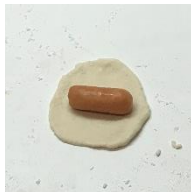
Doe de broodmix en de boter in een beslagkom.
Giet het water erbij en kneed het met de mixer.
Kneed tot het deeg van de kom loslaat, ongeveer 3 minuten.



Leg een theedoek over de kom en laat het deeg 10 minuten rijzen.
Kneed het deeg met de handen goed door.
Leg het weer terug in e kom en laat nog 15 minuten rijzen.
Doe de cocktailworstjes in een zeef en laat ze uitlekken.



Breek een ei in een kopje en klop het los.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat bloem op het werkvlak.
Verdeel het deeg in 60 stukjes en draai er bolletjes van.



Rol met een deegroller de bolletjes plat.
Ze moeten wel een beetje rond blijven.
Leg een cocktailworstje in het midden.



Vouw het deeglapje dicht over het worstje.
Leg de worstenbroodjes op de bakplaat.
Is de bakplaat vol, leg ze dan op een schone plank.
Strooi hier dan wel een beetje bloem op.



Leg een schone theedoek over de worstenbroodjes.
Laat de worstenbroodjes 45 minuten rijzen.
Zet na 30 minuten de oven op 200 graden.
Bestrijk de worstenbroodjes op de bakplaat met het losgeklopte ei.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de worstenbroodjes in 20 minuten gaar.
Laat de worstenbroodjes op een rooster afkoelen.
Als alle broodjes gebakken zijn, de oven uitzetten.